Acide ascorbique

Antioxydant

Caractéristiques : Acide L-ascorbique ($C_6H_8O_6$) sous forme de poudre cristalline blanche.
De nombreuses molécules du vin sont sensibles à l'oxygène qui modifie leurs caractéristiques. Sous son action les vins perdent leur fraîcheur et leur couleur prend des nuances jaunes: madérisation des vins blancs/rosés, vieillissement précoce des vins rouges.

Utilisé dans le vin, l'acide ascorbique fixe l'oxygène dissout avant qu'il n'agisse sur les constituants du vin. Il prévient ainsi l'oxydation des vins due à l'aération au cours des opérations de mise en bouteilles (pompage, filtration, tirage ...).

L'acide ascorbique s'oppose à la casse ferrique en bloquant l'oxydation du fer (seule la forme oxydée du fer participe à l'apparition de ce trouble).

L'action protectrice de l'acide ascorbique n'est efficace que vis-à-vis d'oxydations limitées et passagères que peut subir le vin. Son utilisation est déconseillée pour protéger les vins d'une aération brutale, importante ou durable. Son emploi sera donc limité au traitement des vins juste avant tirage en bouteille.

Ce traitement doit toujours être fait en association avec l'anhydride sulfureux pour que la dose de SO_2 libre du vin en bouteille soit au minimum de 25 mg/l.

Mode d'emploi : Dissoudre la dose d'ac. ascorbique dans un peu de vin et l'incorporer dans la cuve juste avant la mise en bouteille.

Doses moyennes d'emploi :
- vins blancs et rosés : 10 à 15 g/hl,
- vins rouges : 5 à 10 g/hl.

Dose maximale légale : 15 g d'acide ascorbique par hl de vin.

Conditionnement : Sachets de 500 g.
Sachet de 1 kg.
Sac de 25 kg.

Conservation : Stocker à l'abri de l'air et de l'humidité

Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire - Edition : 19/07/2007